

Danmarks Bedste Rugbrød 2023

Sonny Leithoff, Den gode smag af Møn Lendemark Brugsforening, Vasen 3, 4780 Stege

Stjerneklar

Fordej:

2.000	gram	Vand
1.000	gram	Øko rugmel
300	gram	Moden surdej

Iblødsætning:

1.476	gram	Fordej
610	gram	Vand
610	gram	Dark sky eller stout
47	gram	Mørk Malt
453	gram	Ristet solsikkekerner
907	gram	Øko skårne rug
79	gram	Salt



Hovedopskrift:

4.182	gram	Iblødsætning
844	gram	Øko Rugmel
11	gram	Tørgær
339	gram	Poppede Byg (Valsemøllen)
94	gram	Blåbærpulver
30	gram	Blæksprutte farve (Condi APS)

Pynt:

Bygkerner

Fordej:	Alle ingredienser blandes sammen
Iblødsætning:	Alle ingredienser blandes sammen dagen før
Dejføring og æltetid:	Dejen køres i 15 min, hvorefter de poppede bygkerner kommer i og køres i 5 min
Dejtemperatur:	35 °C
Liggetid/sted:	ingen
Dejvægt:	1.050 g
Udbytte:	5 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Rulles let op med hænderne og puttes i form
Raskning:	55-60 min i raskeskab

Inden afbagning:	Der drysses sporadisk med knust byg på tværs over brødet
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 270 °C med 10 sek damp Afbagning: 180 °C
Bagetid:	55 min. - spjæld åbnes efter 10 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Tanken bag brødet er, at det skal ligne en stjerne himmel, dvs brødet er sort, og kernerne giver et spil når det bliver skåret over



Se flere opskrifter på www.bkd.dk